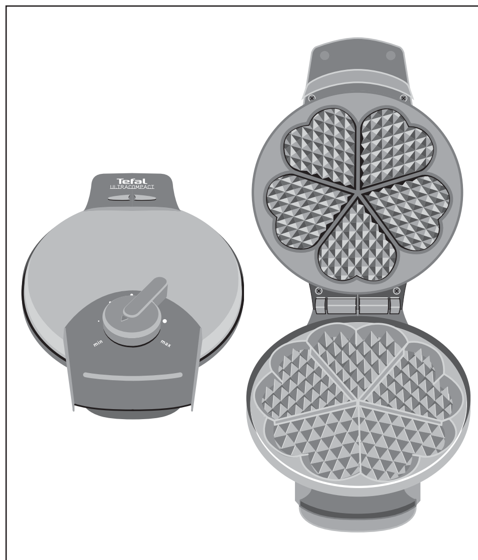
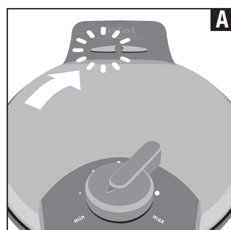
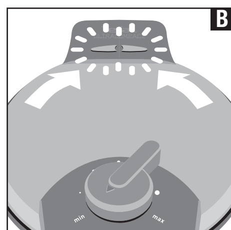
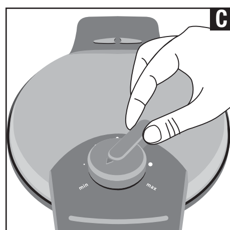
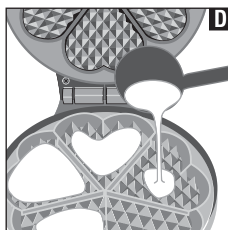
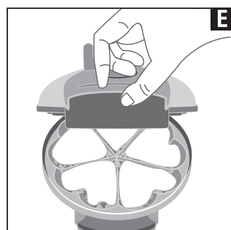
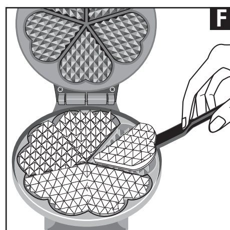
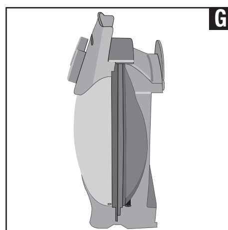
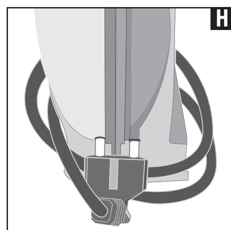
Tefal®

ULTRACOMPACT



www.tefal.com

FRA	3 + 4
NED	3 + 8
DEU	3 + 12
SVE	3 + 17
FIN	3 + 21
DAN	3 + 25
NOR	3 + 29
ENG	3 + 33


Tefal
ULTRACOMPACT
min
max

A
min
max

B
min
max

C
min
max

D

E

F

G

H

Merci d'avoir acheté cet appareil Tefal, destiné uniquement à un usage domestique. Lire attentivement les instructions de cette notice et les garder à portée de main.

Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, Compatibilité Electromagnétique, Matériaux en contact des aliments, Environnement…).

La société TEFAL se réserve le droit de modifier à tout moment, dans l'intérêt du consommateur, les caractéristiques ou composants de ses produits.

Prévention des accidents domestiques

Pour un enfant, une brûlure même légère peut parfois être grave.

Au fur et à mesure qu'ils grandissent, apprenez à vos enfants à faire attention aux appareils chauds pouvant se trouver dans une cuisine.

Si vous utilisez votre appareil en compagnie d'enfants :

- **Toujours le faire sous surveillance d'un adulte.**
- **Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil.**
- **Ne jamais brancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.**

Si un accident se produit, passez de l'eau froide immédiatement sur la brûlure et appelez un médecin si nécessaire.

Montage

Posez l'appareil sur un plan ferme : évitez de l'utiliser sur un support souple, de type nappe Bulgomme.

Ne placez pas l'appareil sur ou près de surfaces glissantes ou chaudes, ni laissez le cordon pendre au-dessus d'une source de chaleur (plaques de cuisson, cuisinière à gaz…).

Ouvrez l'appareil.

Enlevez tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil.

Lors de la première utilisation, versez un peu d'huile sur les plaques. Essuyez avec un chiffon doux.

Branchement et préchauffage

Fermez l'appareil.

Branchez sur le secteur : le voyant lumineux rouge s'allume **A**.

Lors de la première utilisation, un léger dégagement d'odeur ou de fumée peut se produire.

Vérifiez que l'installation électrique est compatible avec la puissance et la tension indiquées sous l'appareil.

Ne branchez l'appareil que sur une prise avec terre incorporée.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.

Cuisson

Laissez préchauffer l'appareil, le voyant lumineux vert s'allume quand la température de cuisson est atteinte **B**.

Ne touchez pas les parties métalliques de l'appareil en chauffe ou en fonctionnement car elles sont très chaudes.

Choisissez la température souhaitée à l'aide du thermostat **C**.

Ouvrez l'appareil.

Versez la pâte à gaufre au centre de la partie creuse de la plaque **D**.

Fermez immédiatement l'appareil à l'aide de la poignée de façon à ce que la pâte soit répartie uniformément sur toute la surface de la plaque **E**.

Pour permettre à la pâte de gonfler, ne maintenez pas la poignée de l'appareil pendant toute la cuisson.

Remarque : Durant la cuisson, le voyant de régulation vert s’allume et s’éteint régulièrement pour assurer une température de cuisson constante. De même, à tout moment pendant la cuisson, vous pouvez régler le thermostat si vous jugez que la température est insuffisante ou au contraire trop élevée.

Le temps de cuisson est d'environ 2-3 minutes et varie en fonction de la recette.

La cuisson terminée, retirez la gaufre à l’aide d’une spatule **F**.

Placez les gaufres sur une grille et attendez 1 minute avant de déguster : elles deviennent alors plus croquantes.

Evitez l’emploi d’ustensiles métalliques et coupants, car ils pourraient endommager le revêtement de la plaque.

Après utilisation

Avant de nettoyer l’appareil, débranchez-le et laissez-le refroidir.

Ne mettez jamais l’appareil dans l’eau ou sous l’eau courante.

Pour nettoyer l’extérieur de l’appareil, utilisez une éponge humide et essuyez soigneusement.

Pour nettoyer les plaques, utilisez une éponge humide avec du produit à vaisselle. Rincez-les et essuyez-les soigneusement.

N'utilisez jamais de tampon abrasif ni de poudre à récurer.

Rangement

L’appareil peut se ranger verticalement **G**.

Enroulez le câble autour de la charnière et insérez la fiche dans les deux parties du logement prévu à cet effet **H**.

Gaufres

Gaufres traditionnelles

• 300 g de farine • 10 g de levure • sel • 75 g de sucre en poudre • 100 g de beurre • 2 œufs • 1/2 l de lait

Mélangez la farine et la levure dans un saladier. Faites un puits et ajoutez le sel, le sucre, le beurre fondu et les œufs entiers. Délayez peu à peu avec le lait.

Laissez reposer la pâte 1 heure.

Gaufres croustillantes

• 300 g de farine • 1 sachet de levure • 1 pincée de sel • 1 c. à soupe de sucre • 2 œufs • 40 cl de lait

Battez les œufs en omelette jusqu'à consistance mousseuse. Incorporez les autres ingrédients et battez jusqu'à consistance lisse.

Gaufres à la bière

• 33 cl de bière • 250 g de farine • 1 sachet de levure • 1 c. à café de sel • 75 g de sucre en poudre • 50 g de beurre • 4 œufs • 1 c. à café de jus de citron

Versez la bière dans un pichet et laissez reposer pendant 5 minutes, jusqu'à ce que l'écume disparaisse. Mélangez la farine, la levure et le sel. Dans un grand bol, battez les œufs, la bière, le beurre, le sucre et le jus de citron pendant environ 2 minutes. Ajoutez graduellement le mélange de farine, à raison d'une cuillère à la fois. Battez jusqu'à consistance lisse.

Gaufres croquantes au chocolat chaud et glace

• 250 g de farine • 10 g de levure • 1 pincée de sel • 2 morceaux de sucre • 75 g de beurre • 2 œufs • 1/4 l de lait • 1 verre à liqueur de cognac • glace vanille • chocolat

Faites lever la levure en la laissant reposer 15 minutes dans un verre d'eau avec le sucre. Mélangez cette préparation aux œufs et au beurre fondu. Ajoutez ensuite le lait, la farine, le cognac et le sel en délayant jusqu'à l'obtention d'une pâte fluide.

Laissez reposer la pâte 3 heures dans une pièce tiède.

Avant de servir, garnissez avec 2 boules de glace vanille et nappez de chocolat chaud (elles peuvent aussi se déguster avec du sucre ou de la confiture).

Wij danken u voor de aankoop van dit TEFAL apparaat, dat uitsluitend bestemd is voor huishoudelijk gebruik. Lees de instructies van deze handleiding aandachtig door en houd ze binnen handbereik.

Voor uw veiligheid beantwoordt dit apparaat aan de toepasselijke normen en regelgevingen (Richtlijnen Laagspanning, Elektromagnetische Compatibiliteit, Materialen in contact met voedingswaren, Milieu…).

TEFAL behoudt zich het recht voor dit apparaat of onderdelen daarvan in het belang van de gebruiker te allen tijde zonder voorafgaande kennisgeving te wijzigen.

Het voorkomen van ongelukken in huis

Voor kinderen kan een klein ongeluk soms zeer ernstige gevolgen hebben.

Leer uw kinderen voorzichtig om te gaan met hete apparaten in de keuken.

Als u het apparaat wilt gebruiken in het bijzijn van kinderen:
- **Zorg ervoor dat er altijd een volwassene in de buurt is.**
- **Raak de hete delen van het apparaat niet aan.**
- **Sluit het apparaat nooit aan als u het niet gebruikt.**

Als iemand zich brandt, koel de brandplek dan gelijk met koud water en roep, indien nodig, de hulp in van een huisarts.

Installatie

Plaats het apparaat op een stevige ondergrond: vermijd gebruik op een onstabiele ondergrond.

Plaats het apparaat niet op breekbare of bij gladde of hete oppervlakken. Laat het snoer niet boven een warmtebron of over de rand van het werkblad hangen (kookplaat, gaspit…).

Zet het apparaat open door.

Verwijder de verpakking, alle stickers en accessoires aan de binnen- en buitenkant van het apparaat.

Vóór het allereerste gebruik raden wij u aan de bakplaten met olie in te wrijven en ze daarna af te nemen met een absorberende doek.

Aansluiten en voorverwarmen

Sluit het apparaat.

Steek de stekker in het stopcontact: het rode controlelampje gaat branden **A**.

Tijdens het eerste gebruik kan er zich een lichte geur- en rookontwikkeling voordoen.

Controleer of de spanning overeenkomt met de spanning die op het typeplaatje onder op het apparaat staat vermeld.

Steek de stekker van het apparaat altijd in een geaard stopcontact.

Wanneer het snoer is beschadigd dient deze te worden vervangen door de fabrikant, zijn servicedienst of een gelijkwaardig gekwalificeerd persoon om een gevaarlijke sitiatie te voorkomen.

Bakken

Laat het apparaat voorverwarmen, het groene controlelampje gaat branden wanneer de juiste baktemperatuur is bereikt **B**.

Raak tijdens het bakken de metalen onderdelen van het apparaat niet aan. Deze worden namelijk erg heet.

Kies de gewenste temperatuur met behulp van de thermostaat **C**.

Open het apparaat.

Schenk het wafelbeslag middenin het holle gedeelte van de plaat **D**.

Sluit het apparaat onmiddellijk met behulp van de handgreep zodat het beslag gelijkmatig verdeeld wordt over de gehele oppervlakte van de plaat **E**.

Druk niet op de handgreep tijdens de bereiding want dit belemmert het rijzen van het beslag.

Opmerking: Tijdens de bereiding gaat het groene controlelampje van de temperatuurregeling regelmatig aan en uit om een constante bereidingstemperatuur te garanderen. U kunt op ieder gewenst moment de stand van de thermostaat wijzigen als u de temperatuur te hoog of te laag vindt.

De baktijd ligt ongeveer tussen de 2-3 minuten, afhankelijk van recept.

Zodra de bereiding beëindigd is, haalt u de wafel met behulp van een spatel uit het apparaat **F**.

Neem de wafels uit het apparaat en laat ze op een rooster 1 minuut afkoelen. Ze zijn dan krokanter en smaken nog lekkerder!

Maak geen gebruik van metalen en scherpe gebruiksvoorwerpen want deze kunnen de anti-aanbaklaag van de platen beschadigen.

Na het gebruik

Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen voordat u het schoonmaakt.

Zet het apparaat nooit in water of onder stromend water.

Maak de buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek, daarna goed afdrogen.

Maak de platen schoon met een vochtige spons en afwasmiddel. Zorgvuldig afspoelen en afdrogen.

Gebruik nooit schuursponsjes of schuurpoeder.

Opbergen

Het apparaat kan verticaal opgeborgen worden **G**
.

Wikkel het snoer rondom het apparaat en steek de stekker in de daarvoor bedoelde openingen **H**.

Wafels

Klassieke wafels

• 300 g bloem • 10 g bakpoeder • zout • 75 g witte basterdsuiker • 100 g boter • 2 eieren • 1/2 l melk

Meng de bloem en het bakpoeder in een kom. In het midden een kuiltje maken en een snufje zout, de suiker, de gesmolten boter en de eieren toevoegen. De melk beetje bij beetje toevoegen. Roeren tot een egaal beslag ontstaat.

Laat het beslag 1 uur rusten, alvorens te gaan bakken.

Krokante wafels

• 300 g bloem • 10 g bakpoeder • 1 snufje zout • 1 eetlepel suiker • 2 eieren • 40 cl melk

Klop de eieren totdat een schuimige substantie ontstaat. Voeg de andere ingrediënten toe en klop dit op tot een egaal beslag.

Wafels van bierbeslag

• 33 cl bier • 250 g bloem • 10 g bakpoeder • 1 theelepel zout • 75 g witte basterdsuiker • 50 g boter • 4 eieren • 1 theelepel citroensap

Het bier in een schenkkan gieten en 5 minuten wachten totdat het schuim is verdwenen. Mix de bloem, het bakpoeder en het zout. Klop de eieren in een grote kom samen met het bier, de boter, de suiker en het citroensap gedurende 2 minuten. Voeg geleidelijk lepel voor lepel deze bij de bloem. Klop dit op tot een egaal beslag.

Warm chocolade wafels met ijs

• 250 g bloem • 10 g bakpoeder • 1 snufje zout • 2 klontjes suiker • 75 g boter • 2 eieren • 1/4 l melk • 1 likeurglaasje cognac • vanille ijs • chocolade

Het bakpoeder laten rijzen door deze een kwartiertje te laten rusten in een glas water met 2 klontjes suiker. Deze bereiding vermengen met de eieren en de gesmolten boter. Daarna de melk, bloem, cognac en het zout hieraan toevoegen tot een egaal beslag verkregen wordt.

Het deeg 3 uur voor het bakken in een matig verwarmde kamer laten rusten.

Voor het serveren de wafels garneren met 2 bolletjes vanille ijs en eventueel warme chocoladesaus (ze kunnen ook gegeten worden met suiker of jam).

Wir freuen uns, dass Sie sich für ein Gerät von TEFAL entschieden haben. Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt.

Für Ihre Sicherheit ist dieses Gerät konform mit den gültigen Normen und Vorschriften (Niederspannungsrichtlinien, elektromagnetische Verträglichkeit, Materialien in Kontakt mit Lebensmitteln, Umwelt...).

TEFAL behält sich das Recht vor, im Interesse des Verbrauchers Änderungen der technischen Eigenschaften und der Bestandteile vorzunehmen.

Vorsorge gegen Haushaltsunfälle

Für Kinder können selbst leichte Verbrennungen schwerwiegende Folgen haben.

Bringen Sie Ihren Kindern im Laufe der Zeit bei, dass sie sich vor heißen Küchengeräten fernhalten sollen.

- **Bei Einsatz des Geräts in Anwesenheit von Kindern muss das Gerät stets von einem Erwachsenen überwacht werden.**
- **Berühren Sie nicht die heißen Flächen des Geräts.**
- **Das Gerät niemals am Stromkreislauf lassen, wenn es nicht in Betrieb ist.**

Im Falle eines Unfalls, lassen Sie bitte sofort kaltes Wasser über die Verbrennung laufen und rufen Sie gegebenenfalls einen Arzt.

Sicherheitshinweise

1. Lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig vor der ersten Inbetriebnahme Ihres Gerätes durch: Eine unsachgemäße Bedienung entbindet TEFAL von jeglicher Haftung.
2. Entfernen Sie vor der ersten Inbetriebnahme alle Verpackungen und Aufkleber innerhalb und außerhalb des Gerätes und entnehmen Sie das Zubehör.
3. Überlassen Sie Kindern niemals unbeaufsichtigt das Gerät. Die Benutzung dieses Gerätes durch kleine Kinder und behinderte Personen darf nur unter Aufsicht erfolgen.
4. Überprüfen Sie, ob der Anschlußwert Ihres Gerätes mit der auf Ihrem Stromzähler angegebenen Spannung übereinstimmt.
5. Bei fehlerhaftem Anschluss erlischt die Garantie.

6. Das Gerät darf nur an geerdete Steckdosen angeschlossen werden.
7. Ihr Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch und nur für den Einsatz in geschlossenen Räumen vorgesehen.
8. Ziehen Sie den Netzstecker nach jeder Benutzung und vor jeder Reinigung des Gerätes.
9. Benutzen Sie Ihr Gerät nicht, wenn es nicht fehlerfrei funktioniert, gefallen ist oder sichtbare Schäden aufweist.
10. Jeder Eingriff, außer der im Haushalt üblichen Reinigung und Wartung durch den Kunden, muss durch einen autorisierten TEFAL Kundendienst erfolgen.
11. Das Gerät, die Zuleitung oder den Stecker niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit tauchen.
12. Lassen Sie die Zuleitung niemals in die Nähe von oder in Berührung mit den heißen Teilen des Gerätes, einer Wärmequelle oder einer scharfen Kante kommen.
13. Lassen Sie die Zuleitung niemals herunterhängen und ziehen Sie niemals den Stecker an der Zuleitung aus der Steckdose.
14. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn die Zuleitung oder der Stecker beschädigt sind. Um jegliche Gefahr zu vermeiden, lassen Sie diese Teile durch den TEFAL Kundendienst austauschen.
15. Bei Geräten mit einer losen Zuleitung darf nur die originale Zuleitung verwendet werden.
16. Stellen Sie das Gerät auf eine saubere, flache, stabile, hitzebeständige und gegen Wasserspritzer geschützte Unterlage.
17. Bei Verwendung einer Verlängerungsschnur muss diese einen Stecker mit Erdung aufweisen und sie muss so verlegt werden, dass niemand darüber stolpern kann.
18. Das Gerät nie unbeaufsichtigt betreiben.
19. Bewegen Sie das Gerät niemals solange es heiß ist.
22. Das Gerät wird bei Betrieb sehr heiß. Vorsicht: Verbrennungsgefahr.

21. Sollten Teile des Gerätes in Brand geraten, versuchen Sie nicht, die Flammen mit Wasser zu löschen, sondern ziehen Sie den Netzstecker und ersticken Sie sie mit einem feuchten Tuch.
22. Nur original Zubehör verwenden.
23. Lassen Sie das Gerät vollständig auskühlen, bevor Sie es reinigen und wegräumen.
24. Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen des Gerätes, sondern benutzen Sie stets die Griffe.

Vorbereitung

Stellen Sie das Gerät auf einen festen Untergrund und vermeiden Sie die Benutzung auf einer weichen Unterlage.

Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe von glatten bzw. heißen Oberflächen und lassen Sie das Elektrokabel nicht über Hitzequellen hängen (Kochplatten, Gaskocher...).

Öffnen Sie das Gerät..

Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie sämtliche Aufkleber und alle in oder auf dem Gerät befindlichen Zubehörteile.

Gießen Sie vor dem ersten Gebrauch etwas Öl auf die Platten und wischen Sie es anschließend mit einem saugfähigen Küchentuch auf.

Anschluss und Vorheizen

Schließen Sie das Gerät.

Stecken Sie das Kabel an das Stromnetz an: Die rote Kontrollleuchte leuchtet auf **A**.

Während des ersten Anfheizens kann es zu einer leichten unbedenklichen Geruchs- u. Rauchbildung kommen.

Überprüfen Sie, ob Ihre elektrische Anlage mit den Leistungs- und Spannungsangaben am Boden des Gerätes übereinstimmt.

Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an.

Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Funktion/Bedienung

Lassen Sie das Gerät vorheizen. Die grüne Kontrollleuchte leuchtet auf, sobald die Betriebstemperatur erreicht ist **B**.

Beim Aufheizen oder bei Betrieb des Geräts dürfen die Metallteile nicht berührt werden, denn sie sind sehr heiß.

Stellen Sie die gewünschte Temperatur am Thermostat **C**.

Öffnen Sie das Gerät.

Geben Sie den Waffelteig in die Mitte der Vertiefung der Platte **D**.

Schließen Sie das Gerät sofort. Benutzen Sie hierfür den Handgriff. Dadurch verteilt sich der Teig gleichmäßig auf der gesamten Plattenfläche **E**.

Drücken Sie während der Zubereitung nicht den Handgriff nach unten, da der Waffelteig dann nicht aufgehen kann.

Hinweise: Während des Garens leuchtet die grüne Kontrollleuchte in regelmäßigen Abständen auf und erlischt wieder. Dies dient dazu, eine konstante Gartemperatur zu gewährleisten. Sie können den Thermostat zu jedem Zeitpunkt während des Garens verstellen, wenn Sie der Meinung sind, dass die Temperatur zu niedrig oder zu hoch ist.

Die Backzeit beträgt ca. 2-3 Minuten und kann je nach Rezept variieren.

Nach Ablauf der Garzeit nehmen Sie die Waffel mit einem Holzspatel heraus **F**.

Legen Sie die Waffeln auf ein Gitter und warten Sie 1 Minute bevor Sie diese essen: Dadurch wird die Waffel knuspriger.

Benutzen Sie keine metallischen oder scharfen Küchenutensilien. Sie könnten die Antihaft-beschichtung der Platten beschädigen.

Nach dem Gebrauch

Vor jeder Reinigung ziehen Sie den Netzstecker und lassen das Gerät abkühlen.

Tauchen Sie das Gerät niemals unter Wasser und halten Sie es auch nicht unter fließendes Wasser.

Reinigen Sie die Außenflächen des Gerätes mit einem feuchten Tuch. Anschließend sorgfältig abtrocknen.

Um die Platten zu reinigen, benutzen Sie einen feuchten Schwamm mit Geschirrspülmittel. Anschließend gut klar spülen und sorgfältig abtrocknen.

Benutzen Sie niemals Scheuerschwämme oder Scheuerpulver.

Aufbewahrung

Das Gerät kann in vertikaler Stellung aufbewahrt werden **G**.

Wickeln Sie das Kabel um den Griff und stecken Sie den Stecker in die dafür vorgesehene Öffnung **H**.

Traditionelle Waffeln

• 300 g Mehl • 10 g Backpulver • Salz • 75 g Zucker • 100 g Butter • 2 Eier • 1/2 l Milch

Mischen Sie das Mehl und das Backpulver in einer Schüssel. In eine Vertiefung geben Sie eine Prise Salz, Zucker, zerlassen Butter und die Eier. Vermischen Sie dieses allmählich mit der Milch.

Lassen Sie den Teig 1 Stunde stehen.

Knusprige Waffeln

• 300 g Mehl • 10 g Backpulver • 1 Prise Salz • Eßlöffel Zucker • 2 Eier • 40 cl Milch

Mixen Sie die Eier schaumig und geben Sie dann nach und nach die anderen Zutaten hinzu. Rühren Sie den Teig solange weiter, bis eine geschmeidige Masse entsteht.

Waffeln mit Bier

• 33 cl Bier • 250 g Mehl • 10 g Backpulver • 1 Teelöffel Salz • 75 g Zucker • 50 g Butter • 4 Eier • 1 Teelöffel Zitronensaft

Gießen Sie das Bier in einen Krug und lassen Sie es so lange stehen, bis der Schaum verschwunden ist. Mischen Sie das Mehl, Backpulver und das Salz. Rühren Sie die Eier in einer großen Schüssel, geben Sie nach und nach das Bier, die Butter, den Zucker und den Zitronensaft hinzu und mixen es ungefähr 2 Minuten. Geben Sie löffelweise das Mehl hinzu und rühren den Teig solange, bis eine geschmeidige Masse entsteht.

Knusprige Waffeln mit heißer Schokolade und Eiscreme

• 250 g Mehl • 10 g Backpulver • 1 Prise Salz • 2 Stückchen Zucker • 75 g Butter • 2 Eier • 1/4 l Milch • 1 Glas Cognac • Vanille-Eis • Schokolade

Verrühren Sie Backpulver, Zucker und ein Glas Wasser, lassen es 15 Minuten stehen. Rühren Sie dies anschließend unter die Eier und die Butter. Geben Sie dann Milch, Mehl, Cognac und Salz hinzu, bis Sie eine flüssige Mixtur haben.

Lassen Sie diesen Teig ca. 3 Stunden in einem warmen Raum stehen.

Vor dem Servieren geben Sie 2 Kugeln Vanilleeis mit etwas heißer Schokolade hinzu (Man kann auch Puderzucker oder Marmelade dazu servieren).

Tack för att du har köpt denna apparat från TEFAL, som enbart är avsedd för hemmabruk. Läs denna bruksanvisning noga och spara den för framtida bruk.

För din säkerhet uppfyller denna produkt alla tillämpliga standarder och regler (lågspänningsdirektiv, elektromagnetisk kompatibilitet, material godkända för livsmedelskontakt, miljö).

Tefal har en fortlöpande forsknings- och utvecklingspolicy och kan komma att förändra denna produkt utan förvarning.

Förebyggande av olyckor i hemmet

För ett barn kan minsta lilla brännskada vara allvarlig. Lär barnen att vara mycket försiktiga med varma apparater i köket.

Om apparaten används då barn är i närheten :
- Ha alltid barnen under uppsikt.
- Rör aldrig vid apparatens varma delar.
- Ha aldrig kontakten i när apparaten inte används.

Om olyckan ändå är framme, skölj omedelbart brännskadan med kallt vatten och tillkalla läkare om nödvändigt.

Montering

Ställ apparaten på en plan, stadig, värmetålig yta: undvik att använda den på ett mjukt underlag som t. ex. en vaxduk.

Placera aldrig apparaten på eller nära hala eller heta ytor, låt inte heller sladden hänga över en värmekälla (spisplattor, gaslåga etc.).

Öppna apparaten.

Ta bort allt förpackningsmaterial, klisterlappar eller tillbehör inuti och utanpå apparaten.

Häll lite olja på plattorna vid det första användningstillfället. Torka av med en kökshandduk eller hushållspapper.

Anslutning och förvärmning

Stäng igen apparaten.

Sätt i stickkontakten i vägguttaget: den röda lampan tänds **A**.

Vid det första användningstillfället kan apparaten avge lite os och rök. Detta är helt normalt.

Kontrollera att nätspänningen är kompatibel med uppgifterna som är noterade på apparatens märkskylt.

Anslut alltid apparaten till ett jordat vägguttag.

Om sladden skadas, skall den bytas ut av tillverkaren, dennes serviceagent eller likvärdigt kvalificerad person för att undvika fara.

Tillagning

Låt apparaten förvärmas, när rätt temperatur är uppnådd tänds den gröna lampan **B**.

Rör inte vid apparatens metalldelar under förvärmningen, eftersom de är mycket heta.

Välj önskad temperatur med hjälp av termostaten **C**.

Öppna apparaten.

Häll ut våffelsmeten mitt på gräddningsplattan **D**.

Stäng omedelbart apparaten, använd handtaget så att smeten fördelar sig jämt mellan plattorna **E**.

Tryck inte ner handtaget under gräddningen då det förhindrar smeten att växa.

Observera: Under gräddning, kommer den justerbara gröna indikatorlampan att lysa av och till med regelbundna intervaller för att se till att temperaturen hålls konstant. Det betyder att du kan justera termostaten vid vilken tidpunkt som helst under tillagningen om det behövs.

Gräddningstiden är ca 2-3 minuter och kan variera beroende på receptet.

När gräddningen är klar, lyft bort våfflan med en spatel **F**.

Låt våfflorna svalna på ett galler i någon minut innan de skall ätas. Detta gör dem frasigare.

Använd inte metallredskap eller andra vassa föremål som kan skada plattornas beläggning.

Efter användning

Före rengöring, koppla ur våffeljärnet och låt det svalna.

Placera aldrig våffeljärnet i vatten eller under rinnande vatten.

För att rengöra våffeljärnets utsidor, använd en fuktig trasa och torka noga.

För att rengöra plattorna, använd en trasa fuktad med diskmedel Skölj och torka noga.

Använd aldrig någon svamp som kan repa eller skurpulver.

Förvaring

Apparaten kan förvaras vertikalt **G**.

Snurra upp sladden runt gångjärnen och sätt i kontakten i det för ändamålet avsedda fodralet **H**.

Våfflor

Traditionella våfflor

• 300 g vetemjöl • 1 msk bakpulver • salt • 75 g strösocker • 100 g smält smör • 2 ägg • 500 ml mjölk

Blanda mjöl och bakpulver i en skål. Gör ett hål i mjölet och tillsätt salt, socker, smält smör och ägg. Vispa sedan i mjölken, litet i taget.

Låt smeten stå i en timma.

Frasvåfflor

• 300 g vetemjöl • 1 msk bakpulver • 1 nypa salt • 1 msk socker • 2 ägg • 400 ml mjölk

Vispa äggen till vitt skum. Blanda de övriga torra ingredienserna i en skål. Blanda försiktigt ned de vispade äggen och mjölken i mjölblandningen. Vispa sedan till en jämn smet.

Våfflor med öl i smeten

• 330 ml öl • 250 g vetemjöl • 1 msk bakpulver • 1 tsk salt • 75 g strösocker • 50 g smält smör • 4 ägg • 1 tsk citronsaft

Häll upp ölet i en kanna och låt det stå i 5 minuter tills skummet är borta. Blanda mjöl, bakpulver och salt. I en stor skål vispas ägg, öl, smält smör, socker och citronsaft i cirka 2 minuter. Tillsätt blandningen gradvis till mjölet, en matsked i taget. Vispa sedan till en jämn smet.

Frasvåfflor med chokladsås och glass

• 250 g vetemjöl • 1 msk bakpulver • 1 nypa salt • 2 tsk socker • 75 g smält smör • 2 ägg • 250 ml mjölk • 1 glas konjak • vaniljglass • chokladsås

Sikta bakpulvret, blanda det tillsammans med sockret i ett glas vatten och låt det stå i 15 minuter. Vispa ägg och smält smör och rör sedan i bakpulverblandningen. Tillsätt mjölk, mjöl, konjak och salt. Det skall bli en ganska lös smet.

Låt smeten stå framme i rumsvärme i 3 timmar. Sedan gräddas våfflorna enligt beskrivningen ovan.

Serveras med vaniljglass och chokladsås. Våfflorna kan även avnjutas med socker eller sylt.

Kiitämme tämän Tefal laitteen valinnasta. Laite on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön. Lue nämä ohjeet huolellisesti ja säilytä ne tulevaa tarvetta varten.

Turvallisuutesi takia tämä tuote on kaikkien soveltuvien standardien ja vaatimusten mukainen (pienjännitedirektiivi, sähkömagneettinen yhteensopivuus, elintarvikelaatuiset materiaalit, ympäristö jne.).

TEFAL kehittää tuotteitaan jatkuvasti, joten tuotteisiin voi tulla muutoksia ilman ennakkoilmoitusta.

Turvallisuusohjeet

Lapselle pienikin palovamma voi olla vakava. Kun lapset ovat riittävän isoja, opeta heille miten keittiön kuumien laitteiden kanssa on toimittava.

Jos käytät laitetta lasten läsnäollessa:

- **Aikuisten on valvottava lapsia koko ajan.**
- **Laitteen kuumiin osiin ei saa koskea.**
- **Älä jätä pistotulppaa pistorasiaan, kun laitetta ei käytetä.**

Jos vahinko sattuu, huuhtele palovammakohtaa kylmällä vedellä ja ota tarvittaessa yhteys lääkäriin.

Kokoaminen

Aseta laite vakaalle alustalle, älä käytä sitä pehmeällä pinnalla, kuten vahakankaan päällä.

Älä aseta laitetta liukkaalle tai kuumalle pinnalle tai sellaisen lähelle äläkä jätä virtajohtoa roikkumaan lämmönlähteen yläpuolelle (keittolevy, kaasuliesi jne.).

Paina painiketta laitteen avaamiseksi.

Poista pakkausmateriaalit, tarrat ja kaikki varusteet laitteen sisä- ja ulkopuolelta.

Kaada ensimmäisellä käyttökerralla levyille hiukan öljyä. Pyyhi sitten imukykyisellä keittiöpyyhkeellä.

Kytkeminen ja esilämmitys

Sulje laite.

Työnnä pistotulppa pistorasiaan: punainen merkkivalo syttyy **A**.

Ensimmäisellä käyttökerralla laitteesta voi tulla hajua tai hiukan savua. Tämä on normaalia.

Varmista, että sähköverkon jännite vastaa laitteen pohjassa olevan arvokilven tietoja.

Laitteen saa kytkeä vain maadoitettuun pistorasiaan.

Jos verkkoliitäntäjohto vaurioituu, on valmistajan tai valmistajan huoltoedustajan tai vastaavan pätevän henkilön vaihdettava se, vaaran välttämiseksi.

Paistaminen

Anna laitteen lämmetä. Vihreä valo syttyy, kun oikea lämpötila on saavutettu **B**.

Älä koske laitteen metallisiin osiin paistamisen aikana sillä ne ovat erittäin kuumia.

Valitse haluamasi lämpötila lämpötilan-säätimellä **C**.

Avaa laite.

Kaada vohvelitaikinaa levyn kuvio-osan keskelle **D**.

Sulje laite heti, käytä kahvaa apuna: taikinan on levittävä tasaisesti koko levyn alueelle **E**.

Älä pidä kiinni tai paina kahvasta paiston aikana, taikinan on päästävä kohoamaan.

Tärkeää: Paistamisen aikana vihreä lämpötilan merkkivalo syttyy ja sammuu säännöllisin väliajoin. Se takaa paistolämpötilan säilymisen tasaisena. Tarvittaessa voit säätää lämpötilaa paistamisen aikana, jos sinusta tuntuu, että lämpötila ei ole kyllin korkea tai madaltaa sitä, jos lämpötila tuntuu liian kuumalta.

Paistoaika on noin 2-3 minuuttia ja voi vaihdella reseptin mukaan.

Kun vohveli on paistunut, ota se pois puulastalla **F**.

Aseta vohvelit jäähtymisalustalle ja odota vielä minuutin verran ennen syömistä; näin vohveleista tulee rapeampia.

Älä käytä metallivälineitä tai teräviä esineitä, sillä ne voivat vaurioittaa pinnoitetta.

Käytön jälkeen

Ennen laitteen puhdistusta ota pistotulppa pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä.

Älä koskaan upota laitetta veteen tai pane sitä juoksevan veden alle.

Pyyhi laite ulkopuolelta puhtaaksi kostealla pyyhkeellä ja kuivaa huolellisesti.

Puhdista paistolevyt tiskiaineisella märällä sienellä. Huuhtele ne puhtaaksi puhtaalla märällä sienellä useampaan kertaan ja kuivaa huolellisesti.

Älä koskaan käytä hankaussientä tai – jauhetta.

Säilytys

Laitetta voidaan säilyttää pystyssä **G**.

Kelaa johto saranan ympärille ja aseta pistoke suojukseen **H**.

Vohvelit

Perinteiset vohvelit

• 300 g jauhoja • 1 rkl leivinjauhetta • suolaa • 75 g hienosokeria • 100 g voisulaa • 2 munaa • 500 ml maitoa

Sekoita jauhot ja leivinjauhe kulhossa. Tee seokseen reikä ja lisää suola, sokeri, voisula ja munat. Vatkaa maito sekaan vähitellen.

Anna taikinan seistä tunnin ajan. Paista sitten kuten edellä.

Rapeat vohvelit

• 300 g jauhoja • 1 rkl leivinjauhetta • hyppysellinen suolaa • 1 rkl sokeria • 2 munaa • 4 dl maitoa

Vatkaa munat vaahdoksi. Sekoita kuivat ainekset kulhossa. Sekoita kuivat ainekset vähitellen vaahdotettujen kananmunien ja maidon sekaan. Vatkaa, kunnes taikinan koostumus on tasainen.

Vohvelit oluttaikinasta

• 3,3 dl olutta • 250 g jauhoja • 1 rkl leivinjauhetta • 1 rkl suolaa • 75 g hienosokeria • 50 g voisulaa • 4 munaa • 1 tl sitruunamehua

Kaada olut kulhoon ja anna seistä 5 minuuttia, kunnes vaahto häviää. Sekoita jauhot, leivinjauhe ja suola. Vatkaa munat, olut, voi, sokeri ja sitruunamehu suuressa kulhossa noin 2 minuutin ajan. Lisää seos vähitellen jauhoon, ruokalusikallinen kerrallaan. Vatkaa, kunnes taikinan koostumus on tasainen.

Rapeat vohvelit suklaakastikkeen ja jäätelön kanssa

• 250 g jauhoja • 1 rkl leivinjauhetta • hyppysellinen suolaa • 2 rkl sokeria • 75 g voisulaa • 2 munaa • 2,5 dl maitoa • 1 lasi brandyä • vaniljajäätelöä • suklaakastiketta

Suurusta leivinjauhe, anna sen seistä 15 minuuttia lasillisessa vettä yhdessä sokerin kanssa. Sekoita tämä seos vatkattujen munien ja voin kanssa. Lisää sitten maito, jauhot, brandy ja suola, kunnes taikina on tasaisen juoksevaa.

Anna seistä 3 tuntia huoneenlämmössä. Paista sitten kuten edellä.

Lisää ennen tarjoilua 2 kauhallista vaniljajäätelöä ja viimeistele suklaakastikkeella (myös sokeri ja hillo sopii vohvelien kanssa).

Tak for Deres køb af dette apparat fra Tefal, designet udelukkende til husholdningsbrug. Læs venligst brugsanvisningen nøje og gem den.

For Deres sikkerhed følger dette produkt gældende standarder og direktiver (lavspændingsdirektiv, elektromagnetisk direktiv, materialer i kontakt med fødevarer, miljø,…).

TEFAL har en virksomhedspolitik for research og produktudvikling og kan ændre disse produkter uden varsel.

Undgå ulykker derhjemme

Selv små forbrændinger kan være alvorlige for børn. Lær børnene at omgås varme køkken-apparater med forsigtighed.

Bruges apparatet sammen med børn, vær da opmærksom på følgende:

- **Lad aldrig apparatet stå tændt, når det ikke er i brug.**
- **Rør aldrig ved de varme flader på apparatet.**
- **Tænd aldrig for apparatet, hvis det ikke skal bruges.**

Skulle ulykken ske, skyl straks forbrændingen med koldt, rindende vand og tilkald en læge, hvis nødvendigt.

Før brug

Placer apparatet på et stabilt bord: Undgå at anvende apparatet på en blød overflade, såsom en voksdug.

Placer aldrig apparatet på eller i nærheden af glatte eller varme overflader, lad aldrig ledningen hænge over en varmekilde (kogeplade, gasblus…).

Åbn apparatet.

Tryk på knappen for at åbne apparatet.

Fjern al emballage, klistermærker og tilbehør indeni og udenpå apparatet.

Ved første brug, hæld en smule olie på pladerne og tør af med køkkenrulle.

Tilslutning og forvarmning

Luk apparatet.

Tilslut ledningen i stikkontakten: det røde lys lyser **A**.

Ved første brug kan apparatet afgive en smule lugt og røg. Dette er normalt.

Sørg for at Deres elektriske installationer er i overensstemmelse med det der er indikeret i bunden af apparatet.

Tilslut apparatet i en stikkontakt med jordforbindelse.

Hvis elledningen bliver beskadiget, skal den udskiftes af fabrikanten eller hans serviceværksted eller af en tilsvarende uddannet person for at undgå, at der opstår fare.

Tilberedning

Lad apparatet forvarme, det grønne lys tænder, når apparatet har nået den rigtige temperatur **B**.

Rør ikke ved apparatets metaloverflader under forvarmning, da disse er meget varme.

Vælg den ønskede temperatur på termostaten **C**.
Åbn vaffeljernet.

Hæld lidt af dejen ud på midten af vaffeljernets nederste bageplade **D**.

Luk derefter straks vaffeljernet og pres håndtagene sammen således at dejen fordeles jævnt på bagepladerne **E**.

Pres ikke håndtagene sammen mens vaflerne bages, da vaflerne så ikke kan hæve.

Bemærk: Under bagningen vil det grønne kontrollyset for temperatur tænde og slukke regelmæssigt. Dette for at sikre, at bagetemperaturen forbliver konstant. De kan ligeledes justere temperaturen under bagningen, hvis De synes at temperaturen er for lav eller for høj.

Dansk

Tilberedningstiden er ca. 2-3 min. og afhænger af opskriften.

Når vaflen er færdigbagt, tages den ud med en spatel **F**.

Put vaflen på en kold tallerken og vent 1 minut inden den spises: den bliver mere sprød.

Anvend aldrig køkkenredskaber i metal, da de kan beskadige bagepladernes belægning.

Efter brug

Før rengøring skal stikket tages ud og vaffeljernet skal køle af.

Vaffeljernet må aldrig nedsænkes i vand eller komme under rindende vand.

For at rengøre ydersiden af apparatet tøres med en fugtig klud eller svamp.

For at rengøre bagepladerne bruges en fugtig klud opvredet i vand med lidt opvaskemiddel. Rens efter med en klud opvredet i rent vand og tør af.

Brug aldrig skuresvampe eller skurepulver.

Opbevaring

Apparatet kan opbevares på højkant **G**.

Ledningen kan vikles om hængselbasen og stikket sættes fast **H**.

Vafler

Traditionelle vafler

• 300 g. mel • 10 g. bagepulver • salg • 75 g. sukker • 100 g. smør • 2 æg • 1/2 liter mælk

Bland mel og bagepulver i en skål. Lav et hul i melblandingen og tilsæt salt, sukker, smeltet smør og æg. Rør mælken i.

Lad dejen stå i en time.

Sprøde vafler

• 300 g. mel • 10 g. bagepulver • en smule salt • 1 spsk. sukker • 2 æg • 40 cl. mælk

Pisk æg som til en omelet. Tilsæt de andre ingredienser og pisk indtil en jævn og glat konsistens.

Vafler med øl

• 33 cl. øl • 250 g. mel • 10 g. bagepulver • 1 tsk. salt • 75 g. sukker • 50 g. smør • 4 æg • 1 tsk. citronsaft

Hæld øllet i en skål og lad stå for 5 minutter til skummet forsvinder. Bland mel, bagepulver og salt. Pisk æg, øl, smør, sukker og citronsaft sammen i en stor skål i ca. 2 minutter. Tilsæt melblandingen lidt ad gangen. Pisk indtil en jævn og glat konsistens.

Sprøde vafler med varm chokolade og is

• 250 g. mel • 10 g. bagepulver • en smule salt • 2 stykker sukker • 75 g. smør • 2 æg • 1/4 liter mælk • 1 glas cognac • vanille is • chokolade

Lad bagepulver stå i et glas vand med de 2 stykker sukker i 15 minutter. Bland vandet med de piskede æg og smør. Tilsæt mælk, mel, cognac og salt indtil der opnås en flydende blanding.

Lad dejen stå i stuetemperatur i 3 timer.

Før servering, tilsæt 2 kugler vanilleis og put noget varm chokolade på toppen.

Takk for at du kjøpte dette apparatet, som kun er beregnet til bruk i hjemmet. Les instruksjonene i denne brosjyren nøye, og oppbevar dem lett tilgjengelig.

Av hensyn til din sikkerhet overholder dette produktet alle relevante standarder og forskrifter (lavspenningsdirektivet, elektromagnetisk kompatibilitet, materialer og gjenstander i kontakt med næringsmidler, miljø).

Tefal har et løpende forsknings- og utviklingsprogram og kan foreta endringer på disse produktene uten varsel.

Forhindring av hjemmeulykker

For et barn kan selv en lett forbrenning ofte være alvorlig. Etter hvert som barnet blir større, bør det læres opp til å passe seg for varme apparater i hjemmet.

Hvis apparatet brukes der det er barn:
- **Må alltid minst en voksen være tilstede.**
- **Må man passe på at ingen berører de varme flatene på apparatet.**
- **Må apparatet aldri være strømtilkoblet hvis det ikke er i bruk.**

Hvis noen brenner seg, hold den brannskadde huden under kaldt vann umiddelbart, og tilkall lege hvis nødvendig.

Klargjøring

Plasser jernet på et stødig bord, og ikke på en voksduk eller andre myke overflater.

Ikke plasser jernet på eller nær glatte eller varme overflater, og la aldri ledningen henge over en varmekilde som f.eks. en kokeplate.

Trykk på knappen for å åpne jernet.

Fjern alt som måtte finnes av emballasje, klistremerker eller tilbehør inni og utenpå jernet.

Hell litt olje på platene første gang du bruker dem. Tørk av med en kjøkkenklut som absorberer godt.

Tilkopling og forvarming

Lukk jernet.

Plugg ledningen inn i stikkontakten. Den røde lampen tennes **A**.

Det kan komme en svak lukt og litt røyk fra jernet første gang du bruker det. Dette er normalt.

Kontroller at det elektriske anlegget har riktig strøm og spenning for jernet (vist på apparatets underside).

Kople jernet til en jordet kontakt.

Dersom nettledningen er skadet, må den byttes av produsenten, dens service agent eller av en autorisert elektrohandler. Dette for å unngå fare ved bruk senere.

Tilberedning

La jernet få varme seg opp. Den grønne lampen tennes når riktig tilberedningstemperatur er nådd **B**.

Ikke berør metalldelene på apparatet under oppvarming, fordi de er veldig varme.

Når apparatet oppnår riktig temperatur vil den grønne indikatorlampen slukke **C**.

Åpne apparatet.

Hell vaffelrøre i midten av hver stekeflate **D**.

Lukk umiddelbart apparatet ved hjelp av håndtaket slik at røren fordeler seg jevnt på hele stekeflaten **E**.

Ikke hold på håndtaket under steking, for da får ikke vaffelen hevet.

Merk: Under tilberedning vil den grønne indikatorlampen tennes og slukkes med jevne mellomrom for å sikre at tilberednings-temperaturen forblir jevn. Du kan når som helst under stekingen regulere termostaten hvis du synes temperaturen er for lav eller for høy.

Steketiden er ca. 2-3 minutter og varierer ut ifra oppskriften.

Når tilberedningen er over: åpne apparatet og ta ut vaflene ved hjelp av en spatel **F**.

Plasser vaflene på et brett, og la dem kjøle seg ned i 1 minutt før de serveres – da blir de sprøere.

Ikke bruk redskaper i metall eller med skarpe kanter, da de kan skade slippbelegget på stekeflatene.

Etter bruk

Før rengjøring: Trekk ut støpselet, og la apparatet avkjøles.

Ha aldri apparatet i vann eller under springen.

Rengjør yttersiden med en fuktig svamp, og tørk nøye.

Rengjør stekeflatene med en fuktig svamp med oppvaskmiddel. Rens av, og tørk nøye.

Bruk aldri skuresvamp eller skuremidler.

Oppbevaring

Jernet kan oppbevares loddrett **G**.

Rull ledningen rundt hengslene etter at apparatet er helt avkjølt og sett støpselet i sporene ment for dette **H**.

Vafler

Tradisjonelle vafler

• 300 g siktet hvetemel • 1 ss bakepulver • salt • 75 g farin • 100 g smeltet smør • 2 egg • 5 dl melk

Bland melet og bakepulveret i en bolle. Lag en grop, og tilsett salt, sukker, smeltet smør og egg. Pisk inn melken gradvis.

La røren stå i 1 time. Deretter steker du vaflene som beskrevet over.

Sprø vafler

• 300 g siktet hvetemel • 1 ss bakepulver • 1 klype salt • 1 ss sukker • 2 egg • 4 dl melk

Pisk eggene til de får en luftig konsistens. Bland de andre tørre ingrediensene i en bolle. Bland inn eggene og melken gradvis. Pisk til en jevn røre.

Ølvafler

• En flaske (330 ml) øl • 250 g siktet hvetemel • 1 ss bakepulver • 1 ts salt • 75 g farin • 50 g smeltet smør • 4 egg • 1 ts sitronsaft

Hell ølet i en mugge, og la det stå i 5 minutter til skummet er borte. Bland mel, bakepulver og salt. Pisk egg, øl, smør, sukker og sitronsaft i en stor bolle i ca. 2 minutter. Blandingen tilsettes melet gradvis, én spiseskje om gangen. Pisk til en jevn røre.

Sprø vafler med sjokoladesaus og iskrem

• 250 g siktet hvetemel • 1 ss bakepulver • 1 klype salt • 2 ts sukker • 75 g smeltet smør • 2 egg • 2,5 dl melk • 1 glass brandy • vaniljeis • sjokoladesaus

Sikt bakepulveret, og la det stå i 15 minutter i et glass vann med sukkeret. Bland dette inn i de piskede eggene og smøret. Tilsett melk, mel, brandy og salt til du får en tyntflytende konsistens.

La røren stå lunt i 3 timer. Deretter steker du vaflene som beskrevet over.

Tilsett to porsjonsskjeer vaniljeis toppet med litt sjokoladesaus før du serverer (vaflene kan også spises med sukker eller syltetøy).

Thank you for buying this appliance Tefal, which is intended for domestic use only. Read the instructions in this leaflet carefully and keep them within reach.

For your safety, this product conforms to all applicable standards and regulations (Low Voltage Directive, Electromagnetic Compatibility, Food Compliant Materials, Environment, …).

TEFAL has an ongoing policy of research and development and may modify these products without prior notice.

Prevention of accidents at home

For a child, even a slight burn may sometimes be serious.

As they grow up, teach your children to be careful around hot appliances in the kitchen.

If you do use your appliance in the company of children:
- **Always use it under adult supervision.**
- **Never touch the hot surfaces of the appliance.**
- **Never plug the appliance when not in use.**

If an accident occurs, rinse the burn immediately with cold water and call a doctor if necessary.

Assembly

Place the appliance on a flat, stable, heat-resistant surface: avoid using it on a soft surface such as a tea-towel.

Do not place the appliance on or near slippery or hot surfaces, never leave the cord hanging over a heat source (cooking plates, gas cooker...).

Open the appliance.

Remove any packaging, stickers or accessories inside and outside the appliance.

On first use, pour a little oil on the plates. Wipe off with an absorbant kitchen towel.

Connection and pre-heating

Close the appliance.

Plug the cord in the wall socket: the red light comes on **A**.

During first use, the appliance may give off a slight odour and smoke. This is normal.

Check that your electric supply is compatible with the power and the voltage indicated under the appliance.

Connect the appliance to a wall socket with an earth connection.

If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

Cooking

Allow the appliance to pre-heat, the green light comes on when the correct cooking temperature is reached **B**.

Do not touch the metallic surfaces of the appliance during pre-heating, because they are very hot.

Select the desired temperature using the thermostat **C**.

Open the appliance.

Pour the waffle batter into the centre of the hollow part of the plate **D**.

Immediately close the appliance, using the handle, so that the batter is evenly distributed over the whole surface of the plate **E**.

Do not hold onto the handle of the appliance during cooking, as this will prevent the batter from rising.

Note: During cooking, the green thermostat indicator light will come on and go off again at regular intervals in order to ensure the cooking temperature remains constant. Equally, you can adjust the thermostat at any time during cooking if you feel that the temperature is not high enough, or again, is too high.

The cooking time is around 2-3 minutes and may vary depending on the recipe.

Once cooking is complete, remove the waffle using a spatula **F**.

Place the waffles on a cooling tray and wait for 1 minute before eating: they become more crispy.

Do not use metallic or sharp utensils, as they could damage the coating on the plate.

After use

Before cleaning the appliance, unplug it and allow it to cool down.

Never place the appliance in water or under running water.

To clean the outside of the appliance, use a damp sponge and dry carefully.

To clean the plates, use a damp sponge with washing up liquid.Rinse and dry them with care.

Never use a scouring pad or powder.

Storage

The appliance can be stored vertically **G**.

Wind the cord around the hinge and insert the plug into the casing provided **H**.

If you have any problems or queries, please contact our Customer Relations Team first for expert help and advice:

HELPLINE: 0845 602 1454 – UK
(01) 4751947 – Ireland

Or consult our web site: www.tefal.co.uk

Waffles

Traditional waffles

• 300 g plain flour • 1 tbsp baking powder • salt • 75 g caster sugar • 100 g melted butter • 2 eggs • 500 ml milk

Mix the flour and the baking powder in a bowl. Make a well in the centre and add the salt, the sugar, the melted butter and the eggs. Gradually beat in the milk.

Leave the batter to stand for 1 hour.

Crispy waffles

• 300 g plain flour • 1 tbsp baking powder • 1 pinch of salt • 1 tbsp sugar • 2 eggs • 400 ml milk

Beat the eggs to a frothy consistency. Mix the other dry ingredients in a bowl. Gradually mix in the egg and milk. Beat until a smooth consistency.

Waffles made with beer batter

• 330 ml beer • 250 g plain flour • 1 tbsp baking powder • 1 tsp salt • 75 g caster sugar • 50 g melted butter • 4 eggs • 1 tsp lemon juice

Pour the beer into a jug and leave to stand for 5 minutes, until the foam disappears. Mix the flour, the baking powder and the salt. In a large bowl, beat the eggs, the beer, the butter, the sugar and the lemon juice for about 2 minutes. Add the mixture gradually to the flour, one tablespoon at a time. Beat until a smooth consistency.

Crunchy waffles with chocolate sauce and ice cream

• 250 g plain flour • 1 tbsp baking powder • 1 pinch of salt • 2 tsp sugar • 75 g melted butter • 2 eggs • 250 ml milk • 1 glass of Brandy • vanilla ice cream • chocolate sauce

Sift the baking powder, leaving it to stand for 15 minutes in a glass of water with the sugar. Mix this preparation to the beaten eggs and butter. Then add the milk, the flour, the Brandy and the salt until you obtain a runny consistency.

Leave the batter to stand for 3 hours in a warm room.

Before serving, add 2 scoops of vanilla ice cream and top it with some chocolate sauce (they can also be eaten with sugar or jam).



FRA

Participons à la protection de l'environnement !

- Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre service agréé pour que son traitement soit effectué.

NED

Wees vriendelijk voor het milieu !

- Uw apparaat bevat materialen die geschikt zijn voor hergebruik.
- Lever het in bij het milieustation in uw gemeente of bij onze technische dienst.

DEU

Denken Sie an den Schutz der Umwelt !

- Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.
- Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

SVE

Var rädd om miljön!

- Din apparat innehåller olika material som kan återanvändas eller återvinnas.
- Lämna den på en återvinningsstation eller på en auktoriserad serviceverkstad för omhändertagande och behandling.

FIN

Huolehtikaamme ympäristöstä!

- Laitteesi on varustettu monilla arvokkailla ja kierrätettävillä materiaaleilla.
- Toimita laitteesi keräyspisteeseen tai sellaisen puuttuessa vaikka valtuutettuun huoltokeskukseen, jotta laitteen osat varmasti kierrätetään.

DAN

Vi skal alle være med til at beskytte miljøet!

- Apparatet indeholder mange materialer, der kan genvindes eller genbruges.
- Bring det til et specialiseret indsamlingssted for genbrug eller et autoriseret serviceværksted, når det ikke skal bruges mere.

ENG

Environment protection first !

- Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
- Leave it at a local civic waste collection point.

RC 301 520 920 – Ref. 2016219.020 – 10/05